



## เค็มบักนัด (บักนัด-สับปะรด)

เค็มบักนัด เป็นอาหารพื้นบ้านคู่ชาวอุบลฯ มานาน เป็นกรรมวิธีการถนอมอาหารในฤดูที่มีปลามาก โดยจะ ใช้ส่วนผสมจากวัตถุดิบธรรมชาติที่ไร้สารเคมี ซึ่งจะมีทั้ง เค็มบักนัดที่ทำจากปลาและหมู ใช้ปรุงอาหารได้หลาย ประเภท เช่น หลนเค็มบักนัด ไข่ตุ๋นเค็มบักนัดหรือจะอร่อย ง่าย ๆ รับประทานกับข้าวสวยได้ทันที หลังจากเปิดขวดแล้ว ให้เก็บไว้ในตู้เย็น จะเก็บไว้ได้นาน...

## หลนเค็มบักนัด

วิธีปรุง : นำกะทิตั้งไฟพอเดือด ใส่เค็มบักนัด, กุ้ง, สับปะรด, หมูสับ คนให้ทั่วใส่พริก, หอมซอย, ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย



น้ำพริก

พอสูกทั่วใส่ไข่ลงไป คนเร็วๆ ให้ไข่แตก พอเดือดยกลง ตักใส่ถ้วย รับประทาน กับผักสด



ของฝากจังหวัดอุบลราชธานี

# เค็มบักนัดปลา คุณแม่อารีย์



อาหารสำเร็จรูปปรุงพิเศษ  
อร่อย สะอาด งดคุณค่า  
ไม่ใช้วัตถุกันเสีย



ผลิตภัณฑ์ อ. ศาว  
OTOP  
One Tambon One Product  
★★★★★

ร้านแม่  
ดม ชิต สัก

เตยนิวัฒน์  
ไทยโพธิ์

Nation

ส่วนผสมโดยประมาณ

เนื้อปลา 45%

สับปะรด 30%

เกลือ 25%

ภาชนะบรรจุผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว  
ไม่ใช้วัตถุกันเสีย

ผลิตโดย อารีย์เบเกอร์ เฮ้าส์

250-252 ถ.พโลรังฤทธิ์ อ.เมือง จ.อุบลราชธานี โทร. 045-244967, 089-7173646



34-2-00135-2-0003

ขนาดบรรจุ 400 กรัม